

# Ensalada de mozzarella fresca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-mozzarella-fresca>

## Preparación

Lavar y cortar los tomates por la mitad, colocarlos en una ensaladera. Lavar bien el limón, rallar la cáscara y reservarla. Exprimir el jugo. En la ensaladera con los tomates agregar el jugo de limón, la ralladura, la sal, la pimienta y el aceite de oliva. Mezclar bien. Pelar el aguacate y recoger la pulpa con una cuchara, rociar con un poco de jugo de limón y agregarlo en la ensalada con los tomates cherry. Lave la rúcula y ponerla en la ensaladera con los tomates cherry y el aguacate. Agregue el queso mozzarella cortado en trozos y mezclar. Disponer la ensalada en platos individuales, cortar el salame en rodajas finas y servir inmediatamente junto con la ensalada.

Fuente: <http://www.oggipanesalamedomani.it/>



## Ingredientes

- 1 poco Rúcula
- 1 poco Tomates Cherry
- 2 Mozzarellas frescas
- 1 Aguacate - Palta
- 1 Salame picante
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 Limón (jugo y ralladura)

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Chicas delgadas, Ensalada